

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910042675.1

[43] 公开日 2009年7月29日

[11] 公开号 CN 101492639A

[22] 申请日 2009.2.18

[21] 申请号 200910042675.1

[71] 申请人 湖南酃渌酒业有限公司

地址 421200 湖南省衡阳县西渡镇壕塘路15号

[72] 发明人 王庆田 金和腊 彭金明 刘素纯

[74] 专利代理机构 衡阳市科航专利事务所
代理人 潘桂英

权利要求书1页 说明书4页

[54] 发明名称

一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒及生产方法

[57] 摘要

一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒及生产方法，由下述组份的原料制成，所述的份数为重量份，糯米100、麦曲15-18、酒药0.15-0.2、莲心0.05-0.1、荷叶0.1-0.2。其生产工艺包括：一、原料处理；二、落缸搭窝；三、糖化、加曲冲缸；四、发酵开耙并后发酵；五、压滤、灭菌和包装。本发明解决了传统湖之酒一直存在易酸、高糖、搜寒、变色、伤胃和热天不能生产的六大难题，满足当今消费者日益重视自身保健养生的消费需求。

1、一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒，其特征是由下述组份的原料制成，所述的份数为重量份，其中：糯米 100、麦曲 15-18、酒药 0.15-0.2、莲心 0.05-0.1、荷叶 0.1-0.2。

2、根据权利要求 1 所述的一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒的生产方法，其特征是该生产方法的工艺为：

一、原料处理，将糯米放入水中浸泡 48 小时，滤干倒入木甑中常压蒸煮，蒸煮 20-25min，并在蒸煮过程中淋浇 85℃ 以上的热水，然后将煮熟的米饭用凉水进行淘洗、沥干，使米饭的温度冷却到 25-30℃，饭粒含水量达 58%-62%；

二、落缸搭窝，将冷却后的米饭倒入荷叶缸中，在米饭中拌入酒药粉末，翻拌均匀进行搭窝，置室温 25-30℃ 保温发酵；

三、糖化、加曲冲缸，发酵 24-36 小时后转入陶瓷缸加入麦曲和水，进行冲缸成为稀醪液，充分搅拌，稀醪液中米和水的比例为 1：5，冲缸时品温保持在 8℃-12℃，维持稀醪液正常发酵；

四、发酵开耙并后发酵，加曲冲缸后，为了降低和控制发酵温度，使各部位的醪液品温趋于一致，排除发酵醪液中积聚的 CO₂ 气体，供给新鲜氧气，进行 3-4 次开耙，每隔 3-5h 进行一次，使稀醪液品温保持在 26-30℃，落缸 7 天后将酒醪在 15-16℃ 下继续缓慢发酵进入后发酵，在后发酵 10 天后将捣碎的莲心、荷叶入缸一起发酵至成熟，发酵时间控制在 3-5 天；

五、压滤、灭菌和包装，通过感官检测和理化分析判断酒醪已成熟，然后立即进行压滤，压滤后酒精度为 6%-8%，糖度 8%-10%，将滤液勾对，再进行灭菌、无菌灌装、瓶贮和检验。

一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒及生产方法

技术领域

本发明及一种生物发酵技术领域，特别是一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒及生产方法。

背景技术

黄酒作为我国的传统特产酒，也是历史是最悠久的饮料之一，流传很广，为消费者所喜爱。但由于近几年来人民生活水平以及文化素质的提高，消费观念也随之发生变化，人们基于营养健康的考虑，低酒度营养型的各类黄酒越来越受到消费者欢迎，因为它具有黄酒应有风味和兼有低醇营养的特征。低醇黄酒与传统黄酒相比更适应当前消费者对口味清醇、舒适和健康理念的追求，同时也符合当今消费者日益重视自身保健养生的消费趋势，能满足人们追求健康饮品的时尚要求。高浓低醇黄酒适宜于老中青年人的饮用，对人体具有一定的保健养生的作用。

湖之酒，古称酃醪酒，清同治年间后改称“湖之酒”，系湖南衡阳著名特产，属纯发酵甜型黄酒。传统湖之酒一直存在着易酸、高糖、搜寒、变色、伤胃和热天不能生产的六大难题。目前市场的湖之酒虽然降低了部分酒精含量，但由于在生产过程中限制发酵，使湖之酒糖分偏高、口感醇厚甜润，而且大部分是采用配制型生产方式，采用配制型生产方式生产的湖之酒不能适应消费者对湖之酒清醇、舒适、鲜爽的要求。

发明内容

本发明的目的是针对传统的“湖之酒”生产存在的问题，克服现有技术的上述不足而提供一种纯发酵低酒精度低糖并具有保健功能的鲜汁型“湖之酒”及生产方法。

本发明的技术方案是：一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒，由下述组份的原料制成，所述的份数为重量份，糯米 100、麦曲 15-18、酒药 0.15-0.2、莲心 0.05-0.1、荷叶 0.1-0.2。

本发明还提供了一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒的生产方法，其生产工艺：

一、原料处理，将糯米放入水中浸泡 48 小时，滤干倒入木甑中常压蒸煮，蒸煮 20-25min，并在蒸煮过程中淋浇 85℃ 以上的热水，然后将煮熟的米饭用凉水进行淘洗、沥干，使米饭的温度冷却到 25-30℃，饭粒含水量达 58%-62%；

二、落缸搭窝，将冷却后的米饭倒入荷叶缸中，在米饭中拌入酒药粉末，翻拌均匀进行搭窝，置室温 25-30℃ 保温发酵；

三、糖化、加曲冲缸，发酵 24-36 小时后转入陶瓷缸加入麦曲和水，进行冲缸成为稀醪液，充分搅拌，稀醪液中米和水的比例为 1：5，冲缸时品温保持在 8℃-12℃，维持稀醪液正常发酵；

四、发酵开耙并后发酵，加曲冲缸后，为了降低和控制发酵温度，使各部位的醪液品温趋于一致，排除发酵醪液中积聚的 CO₂ 气体，供给新鲜氧气，进行 3-4 次开耙，每隔 3-5 小时进行一次，使醪液品温保持在 26-30℃，落缸 7 天后将酒醪在 15-16℃ 下继续缓慢发酵进入后发酵，在后发酵 10 天后将捣碎的莲心、荷叶入缸一起发酵至成熟，发酵时间控制在 3-5 天；

五、压滤、灭菌和包装，通过感官检测和理化分析判断酒醪已成熟，然

后立即进行压滤，压滤后酒精度为 6%-8%，糖度 8%-10%，将滤液勾对，再进行灭菌、无菌灌装、瓶贮和检验。

本发明与现有技术相比具有如下特点：

1、糖化加曲发酵时发酵液中米和水的比例为 1：5，成为稀醪发酵，压滤后酒精度为 8%，糖度 10%，而且发酵过程中不易产生酸败现象，产品酸度不高，糖度降低后酒在贮存期变色现象得到解决。

2、莲心具有清心火、平肝火、泻脾火、降肺火以及清热养神、降压利尿、敛液止汗、止血固精等功效，荷叶的浸剂和煎剂具有扩张血管、清热解暑及降血压之效，在后期发酵中添加辅料莲心和荷叶一起发酵，制得的酒具有明显的不伤胃和搜寒的特性。

以下结合具体实施方式对本发明作进一步描述。

具体实施方式

一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒，由下述组份的原料制成，所述的份数为重量份，糯米 100、麦曲 16、酒药 0.18、莲心 0.08、荷叶 0.15。

一种纯发酵低酒精度低糖鲜汁型黄酒的生产方法，其生产工艺：

一、原料处理，将糯米放入水中浸泡 48 小时，滤干倒入木甑中常压蒸煮，蒸煮 20-25min，并在蒸煮过程中淋浇 85℃ 以上的热水，然后将煮熟的米饭用凉水进行淘洗、沥干，使米饭的温度冷却到 25-30℃，饭粒含水量达 60%；

二、落缸搭窝，将冷却后的米饭倒入荷叶缸中，在米饭中拌入酒药粉末，翻拌均匀进行搭窝，置室温 25-30℃ 保温发酵；

三、糖化、加曲冲缸，发酵 24-36 小时后转入陶瓷缸加入麦曲和水，进行冲缸成为稀醪液，充分搅拌，稀醪液米和水的比例为 1：5，冲缸时品温保

持在 10℃，维持稀醪液正常发酵；

四、发酵开耙并后发酵，加曲冲缸后，为了降低和控制发酵温度，使各部位的醪液品温趋于一致，排除发酵醪液中积聚的 CO₂ 气体，供给新鲜氧气，进行 3-4 次开耙，每隔 3-5 小时进行一次，使醪品温保持在 26-30℃，落缸 7 天后将酒醅在 15-16℃ 下继续缓慢发酵进入后发酵，在后发酵 10 天后将捣碎的莲心、荷叶入缸一起发酵至成熟，发酵时间控制在 3-5 天；

五，通过感官检测和理化分析判断酒醅已成熟，然后立即进行压滤，压滤后酒精度为 8%，糖度 10%，将滤液勾对，再进行灭菌、无菌灌装、瓶贮和检验。